





Italienische Tomatensuppe



2-3 Personen

Zutaten:

1 grüne Paprika
1 gelbe Paprika
1 kleine Stange Lauch
4 große Champignons
3 Stängel Oregano
800 g geschälte Tomaten (Dose)
200 ml Wasser
1 TL Gemüsebrühpulver
3 Tropfen Tabasco
1 EL Zucker
1 TL Worcestersauce
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 EL frisch gehobelter Parmesan

Zubereitung:

Die Paprikas halbieren, entkernen, waschen, trocknen und in kleine Würfel schneiden.

Den Lauch putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und klein würfeln. Den Oregano waschen und trocken schütteln, ein paar Blättchen für die Garnitur abzupfen und beiseite legen. Die Tomaten mit dem Saft pürieren, durch ein Sieb passieren und in den Schnellkochtopf geben. Oregano, Wasser, Gemüsebrühpulver, Tabasco, Zucker und Worcestersauce unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnellkochtopf mit dem Deckel verschließen. Bei hoher Temperatur so lange kochen, bis der Druck entsteht. Den Herd auf mittlere Hitze herunterschalten und **10 Minuten** unter Druck weiterkochen lassen. Dann den Deckel abnehmen, Paprika, Lauch und Champignons dazugeben. Den Schnellkochtopf wieder mit dem Deckel verschließen und bei hoher Temperatur so lange kochen, bis der Druck entsteht. Die Suppe **5 Minuten** unter Druck weiterkochen lassen. Den Herd ausschalten und den Deckel abnehmen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten. Mit dem gehobelten Parmesan bestreuen und mit den beiseite gelegten Oreganoblättchen bestreut servieren.

Garzeit:  15 Minuten